

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 26 au 30 Avril	Du 3 au 7 Mai	Du 10 au 14 Mai	Du 17 au 21 Mai	Du 24 au 28 Mai	Du 31 Mai au 4 Juin
LUNDI	Macédoine	Céleri rémoulade			<i>Férié</i>	
	Thon à la catalane	Lasagnes	Omelette	Sauté de porc (P) au romarin		Hamburger
MARDI	Coquillettes, emmental râpé	Salade	Pommes croquettes, salade, mayonnaise	Pommes de terre, haricots verts	<i>Lundi de Pentecôte</i>	Pommes américaines, salade, ketchup
	Compote	Nappé caramel	Fromage frais	Mimolette		Yaourt nature sucré
MERCREDI	Salade d'haricots verts		Liégeois chocolat	Fruit de saison	Salade mêlée	Pastèque
	Omelette	Emincé de poulet	Carottes râpées	Menu Italien Salade de tomates mozzarella	Tortellini ricotta épinards	Blanquette de volaille
JEUDI	Purée au lait, sauce dijonnaise	Pommes sautées, petits pois, sauce au curry	Escalope de poulet	Lasagnes aux légumes	Emmental râpé	Riz, sauce
	Pâtisserie	Camembert	Tortis, sauce suprême, emmental râpé	Tartelette au citron	Compote	Mousse au chocolat
VENDREDI	Hamburger	Fruit de saison	Fruit de saison		Coleslaw	Salade composée
	Pommes américaines, salade, ketchup	Boulettes	<i>Férié</i>	Boulette	Colin	Galette de soja
SAMEDI	Yaourt aromatisé	Semoule, légumes couscous	<i>Ascension</i>	Semoule, légumes couscous	Riz, sauce bercy	Farfalles, emmental râpé, sauce à la graine de moutarde
	Betteraves rouges	Vache Picon		Gouda	Petit filou au chocolat	Fruit de saison
DIMANCHE	Pépites de poisson	Fruit de saison		Fruit de saison		
	Riz, sauce au citron	Salade de concombres	Pas de repas	Salade de concombres	Chipolatas (P)	Carbonade
	Fruit de saison	Palets fromagés		Rôti de dinde au paprika	Taboulé, salade de tomates, sauce barbecue	Pommes sautées, étuvée de carottes
		Farfalles, sauce à la moutarde		Pommes sautées, petits pois, sauce	Maasdam	Fromage frais ail et fines herbes
		Yaourt nature sucré		Nappé caramel	Gâteau basque	Glace



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



Sobrie Restauration



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
L U N D I	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	Bœuf aux oignons
	Boulogour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
M A R D I	Jambon (P)	Pastèque	Carottes râpées	Salade Florida	Jambon (P)
	Purée, salade	Gratiné de poisson	Goulasch	Palets fromagés	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
	Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Fromage frais
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
J E U D I	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
	Knack végétale	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	
	Coquillettes , emmental râpé, sauce au curry	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé	Coulommiers	
	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	Beignet à la framboise	Glace	
V E N D R E D I	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Pommes américaines, salade, ketchup	Spaghettis à la carbonara (P)	
	Riz, sauce au citron	Vache Picon	Yaourt nature sucré	Emmental râpé	
	Eclair au chocolat	Glace		Fruit de saison	



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements